

Torta sa jabukama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 12 **ravnih kašika**šecera
- 12 **kašika**ulja
- 12 **kašika**mleka
- 16 **kašika**brašna
- 1 **kesica**praška za pecivo

Za fil:

- 5 **vecih** jabuka
- 1 **kašica**cimet
- **malo** seckanih oraha
- **malo** suvog groža
- 1 **kašica**meda

Priprema

Jabuke oljuštiti i narendati. Dodati med, cimet, malo seckanih oraha i suvog groža... stavite koliko želite i volite. To je fil. U posudu staviti jaja sa šećerom i mikserom izraditi. Potom dodato ostale sastojke, ulje, mleko i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Uzeti dve veće šolje ili činije. Smesu podeliti u te dve šolje, da dobijete istu količinu. Kalup promera 21 cm namažite sa maslacem, pobrašnite, višak brašna istresite ili pek papir izrežite i stavite u kalup. Sipajte 1 šolju testa i pecite oko 10-15 minuta na 180 (zavisi od rerne). Potom izvadite iz rerne i stavite na polupeceno testo fil od jabuka, poravnajte, preko iz druge šolje sipajte testo na jabuke. Kolac vratite u rernu i ispecite. Kad je kolac gotov, uzmite tacnu i stavite na kalup. Okrenite, ono što je bilo dole, sada

je gore. Ostavite da se ohladi i ukasite po želji. Kod mene je posut sa sitnim šećerom. Ja sam uzela jedan heklani milje, stavila na tortu i posula sitnim šećerom.. Potom lagano uhvatite milje sa rukama dignite i sklonite.

Savet